

Dépot légal : 1140-97 ISBN : 9961.858.01.7
Composition photos : Mme Bouhamed.
Prises de vues : M.Guellati.
Conception : Objectif Design
Impression : [illegible]

2

Pâtisserie *Exquise*

pour toutes occasions



Mme Bouhamed



Pour commencer,

J'aimerais remercier toutes les personnes qui m'ont encouragé en achetant le numéro «1» de Pâtisserie Exquise et c'est grâce à elles que j'ai pu éditer ce numéro «2» dans lequel vous trouverez certaines des recettes créées pour vous, pour que vous puissiez surprendre vos amis avec des formes et des goûts nouveaux, vous trouverez aussi des recettes de petits salés que vous aimerez offrir avec des boissons fraîches. J'ai pensé aussi aux enfants et à leurs petites réceptions entre camarades et sans oublier les gâteaux de tous les jours traditionnels ou occidentaux. Enfin je souhaite que chacune de vous trouvera et essayera au moins quelques recettes.

Merci encore

MADAME BOUHAMED



Nekkaches *fourrés*



Ingrédients pâte :

3 mesures de farine,
1 mesure 1/2 de beurre ou de mélange beurre margarine,
1/2 mesure de sucre glace,
1/2 verre de mélange lait + eau de fleurs d'oranger.

Ingrédients pour fourrer :

1 bol d'amandes,
1/2 bol de sucre,
Zeste de 1 citron,
1/2 c à café de cannelle,
1/2 c à café de levure,
Miel.

Préparation pâte :

1. Mélangez la farine avec le sucre, faites un puits, versez au milieu le beurre fondu travaillez bien le mélange en frottant, mouillez petit à petit avec le mélange lait eau de fleur jusqu'à obtention d'une pâte assez solide, laissez reposer 1/2 h.

2. Partagez la pâte en 2, étalez le premier pâton en une mince couche de 2 à 3 mm, découpez des ronds à l'aide d'un emporte pièces ou d'un verre de 5 à 6 cm de diamètre.

3. Etalez le 2 ème pâton en une couche de 1 cm d'épaisseur, coupez des bandes de 1 cm aussi de largeur, entourez chaque disque d'une bande de pâte ayant le même périmètre que les disques, à peu près 13 à 15 cm, pincez les bandes avec la pince spéciale (Nekkache) posez les sur une tôle.

4. Mélangez tous les ingrédients de la pâte à fourrer qui doit être assez liquide si elle ne l'ai pas ajoutez un œuf.

5. Versez une petite cuillère de ce dernier mélange dans le creux des gâteaux, enfournez à four moyen.

6. Faites chauffer 1 verre de miel avec 2 c d'eau de fleurs d'oranger, puis à l'aide d'une petite cuillère arrosez uniquement le centre des gâteaux à leur sortie du four. ■

SUGGESTION

Les amandes peuvent être remplacées par des noix ou des pistaches ou d'un mélange de fruits secs.



Petites bouchées *aux amandes*



Ingrédients :

300 g de farine,
150 g de beurre,
100 g de sucre,
Vanille,
1 œuf.

Pâte à fourrer :

3 à 4 blancs d'œufs,
2 verres d'amandes légèrement grillées et moulues,
1 verre de sucre,
2 c pleine de maïzéna,
1/2 c à café de levure,
1 c à café d'arôme vanille,
1/2 pot de confiture.

Préparation :

1. Travaillez le beurre en pommade avec le sucre et la vanille jusqu'à ce que le mélange devienne leger, joignez l'œuf, la farine petrissez pour avoir une pâte homogène, mettez au frais 1 h.

2. Mélangez les amandes avec le sucre la maïzena et la vanille, joignez les blancs un à un, mélangez, ajoutez la levure.

3. Etalez la première pâte à 2 ou 3 mm d'epaisseur garnissez une tôle de (30 x 30 cm) à peu pres.

4. Tartinez toute la surface de la pâte avec la confiture, versez dessus le 2 eme mélange en égalisant.

5. Faites cuire à four chaud jusqu'à ce que le gâteaux devienne doré, laissez refroidir avant de couper en triangles ou en carrés.

6. Décorez avec des cerises confites. ■

Petits fours *amandes & pistaches*

Ingrédients pâte :

2 verres de farines,
1 verres de sucre,
1 verre de beurre,
3 c à soupe d'amandes hachées grossièrement + 1 petite tasse,
3 c à soupe de pistaches,
2 œufs + 1 jaune pour dorer,
1/2 paquet de levure,
2 c de lait,
Vanille,
cerises confites.

Préparation :

1. Mélangez la farine avec la levure, faites une fontaine.

2. Cassez dedans les 2 œufs, joignez la vanille, le lait le sucre les amandes et les pistaches.

3. Ajoutez alors le beurre coupé en parcelles, pétrissez l'ensemble des ingrédients, roulez la pâte en boule et mettez la au frais 30 mn.

4. Coupez la en lui donnant la forme de petites boules ou de petits doigts.

5. Dorez les au jaune d'œuf et roulez les dans les amandes hachées.

6. Décorez avec les cerises confites.

7. Enfournez à four moyen 15 mn. ■



Maamoul *aux dattes*



Ingrédients pâte :

2 mesures de semoule très fine,
1 mesure de farine,
1 mesure de beurre ou de mélange, beurre margarine ou de smen,
2 c de sucre glace,
1 c à soupe de levure + 1 c de sucre cristallisé,
1 verre à thé d'eau de fleur d'oranger ou eau de rose,
Sucre glace pour saupoudrer les gâteaux.

Ingrédients pâte de dattes : (ghers) :

500 g de pâte de dattes (ghers),
1 tasse à café de smen ou de beurre fondu,
1/2 c à café de cannelle en poudre,
1/4 c à café de clous de girofles en poudre,
1/4 c à café de noix de muscade râpée.

Préparation :

1. Préparez d'abord la pâte de dattes: Mettez les dattes dans une casserole avec les épices et le beurre, portez sur le feu jusqu'à ce que les dattes absorbent toute la matière grasse retirez du feu, laissez refroidir.



2. Mélangez la semoule avec la farine, les 2 c de sucre glace, faites une fontaine, versez au milieu la matière grasse, travaillez l'ensemble en frottant entre les paumes des mains.

3. Mélangez la levure avec le sucre cristallisé, versez dessus un peu d'eau chaude remuez bien et laissez lever, versez sur le mélange farine semoule.

4. Mouillez l'ensemble en aspergeant avec l'eau de fleur d'oranger, puis avec de l'eau tiède jusqu'à obtention d'une pâte malléable.

5. Couvrez avec un torchon et laissez reposer 1/2 h au moins et plus en hiver.

6. Faites des boulettes avec la pâte de dattes de la grosseur d'une bille et des boulettes de la grosseur d'une grosse noix avec la pâte.

7. Aplatissez la boulette de pâte, mettez au milieu la boulette de datte aplatie aussi, renfermer la pâte de datte, enfoncez la boule obtenue dans le moule spécial en pressant avec la main pour bien faire incruster les petits dessins du moule.



8. Posez les gâteaux sur une tôle.

9. Laissez reposer encore une fois, faites cuire à four moyen 20 à 25 mn.

10. Saupoudrez les de sucre glace à la sortie du four. ■

REMARQUE

La pâte de datte peut être remplacée par un mélange d'amandes, sucre, cannelle, ou noix, sucre, cannelle, le tout mouillé avec l'eau de fleur d'oranger.Le moule peut être remplacé par le Nekkache (la pince spéciale).



Makrout *lassel*

Ingrédients :

3 mesures de semoule moyenne (équivalent d'1 kg ou 3 bols à soupe moyens),
1 mesure de mélange (smen + beurre ou beurre + margarine),
1/2 c à café de sel,
Eau de fleurs d'oranger,
Arôme oranger liquide,
Eau.

Ingrédients pâte d'amandes :

3 tasses à café d'amandes moulues,
1 tasse de sucre,
1 c à café de cannelle fraîchement moulue,
Eau de fleurs d'oranger,
Miel.



Préparation :

1. La veille: Mélangez la semoule avec la matière grasse et le sel, frottez bien entre les paumes des mains, mettez le mélange dans le réfrigérateur.

2. Le lendemain retirez votre semoule du frigo 1/2 h avant de commencer à la travailler.

3. Versez le flacon d'extrait de fleur d'oranger dans la bouteille d'eau de fleur pour renforcer le goût.

4. Versez la semoule dans un grand récipient, mouillez la avec 1/2 verre d'eau de fleur d'oranger en remuant avec les bouts des doigts (vous ne devez jamais pétrir la pâte, ajoutez peu à peu de l'eau jusqu'à ce que la semoule se rassemble pour former une pâte.

5. Partagez en boule de la grosseur d'une orange et laissez la reposer le temps de préparer la pâte d'amandes.

6. Mélangez les amandes avec le sucre, et la cannelle, mouillez peu à peu avec de l'eau de fleurs d'oranger pour formez une pâte.

7. Allongez une boule de pâte en boudin, creusez un peu le milieu tout le long du boudin et remplissez le creux avec un boudin de pâte d'amandes aussi gros qu'un doigt.

8. Faites remontez les bords du boudin de pâte pour renfermer celui en amandes , pincez bien, allongez alors le boudin jusqu'à ce qu'il ait 4 cm de diametre, aplatissez légèrement et coupez en losanges.

9. Faites frire et plongez les dans le miel tiède aussitôt frits pour qu'ils l'absorbent bien. ■

CONSEIL

Choisissez une semoule moyenne et de bonne qualité, passez la au tamis fin pour faire tomber la plus fine que vous utiliserez pour une autre préparation, comptez alors 3 bols de celle qui restera dans le tamis puis tamiser cette dernière à travers les gros trous d'un autre tamis.

Ne choisissez pas la grosse semoule car ses graines ne s'imbibent pas de miel facilement en plus elle est indigeste.

Pour faire frire vos Makrouts commencer par mettre une seule dans la poêle si elle s'effrite, mouillez alors vos Makrouts l'une après l'autre en les plongeant dans un bol d'eau parfumée à l'eau de fleurs d'oranger, essuyez les délicatement avec un torchon propre filtrez l'huile, nettoyez votre poêle puis faites frire vos Makrouts dans un bain d'huile chaud mais non fumant.
Deux heures avant de les servir repassez les dans le miel

Vous pouvez accentuer l'odeur de l'oranger en ajoutant un peu d'extrait d'arôme fleurs d'oranger en poudre que vous mélangerez avec la semoule.

Vous pouvez aussi parfumer la pâte avec 1/2 c à café de cannelle fraîchement moulue, ne mettez pas plus cela donnera une couleur marron à votre pâte.





Makrout *au four*

Ingrédients :

3 bols de semoule très fine (1kg),
1 bol de beurre ou de mélange beurre-huile,
1/2 c à café de sel,
Eau de fleurs d'oranger,
Eau,
Miel.

Ingrédients pâte de dattes :

250 g de pâte de dattes (Ghers),
1/2 verre à thé de mélange, beurre fondu et huile,
Eau de fleurs d'oranger,
1/2 c de cannelle,
1/4 c de clous de girofle,
1/2 c de noix de muscade râpée.



Préparation :

1. Tamisez la semoule, ajoutez le sel, versez au milieu le mélange beurre-huile, travaillez en frottant tassez et laissez le mélange reposer 1/2 h.

2. Pendant ce temps travaillez la pâte de datte avec les épices et la matière grasse en pétrissant et en mouillant d'une c à soupe d'eau de fleurs d'oranger.

3. Reprenez alors votre semoule mouillez la petit à petit avec l'eau de fleurs d'oranger et l'eau en mélangeant délicatement et avec seulement les bouts des doigts, ramassez la en boules de la grosseur d'une orange.

4. Allongez chaque boule en un boudin de 20 cm creusez avec le pousse tout le long du boudin, mettez au milieu un boudin de dattes, renfermer ce dernier en pinçant très fort puis allongez le de nouveau pour avoir un boudin de 4 cm de diamètre, aplatissez le, puis poser l'emporte pièces spécial Makrout sur le dessus appuyez un peu, séparez les Makrouts avec un couteau.

5. Posez les au fur et à mesure sur une tôle faites cuire à four doux (ils doivent être légèrement dorées).

6. Plongez les dans le miel tiède parfumé à l'eau de fleurs d'oranger. ■

Bastela *aux fruits secs*

Ingrédients :

1 tasse de mélange (Amandes, noix ou pistaches ou un mélange des 3),
1 paquet de beurre,
1 c à soupe de grains de sésame grillés et moulus,
1 c à café de cannelle,
Une douzaine et demi de diouls (Melsouka ou ouarka),
Miel,
Eau de fleurs d'oranger.

Préparation :

1. Mélangez les fruits secs frits dans un peu de smen et moulus avec la cuillère de grains de sésame et la cannelle, mouillez avec un peu d'eau de fleurs d'oranger, le mélange doit ressembler à un sable grossier.

2. Décollez les feuilles de diouls, beurrez les 2 faces avec le beurre fondu.

3. Etalez 6 feuilles au fond d'un plateau rond ayant la même dimension que les feuilles de diouls.

4. Etalez la moitié des fruits secs, recouvrez avec 6 autres feuilles de diouls, étaler le reste de fruits secs et enfin recouvrez avec les 6 dernières feuilles de diouls.

5. Coupez avec un couteau fin en losanges (comme la Baklaoua). Enfournez à feu moyen jusqu'à ce qu'elle devienne dorée.

6. Arrosez enfin avec le miel aromatisé à l'eau de fleurs d'oranger.

7. Décorez le dessus avec des pistaches hachées ou des graines de sésames grillés. ■



Tartelettes *glacées*

Ingrédients :

500 g de farine,
250 g de beurre ou de margarine,
150 g de sucre cristallisé,
2 œufs,
Vanille.

Ingrédients glaçage :

2 blancs d'œufs
Jus d'un citron,
Sucre glace,
Colorant .

Pâte à fourrer :

Sucre glace,
1 tasse à café de lait froid,
Vanille,
3 c à soupe de beurre fondu.

Préparation :

1. Travailler les oeufs avec le sucre et la vanille, joignez la farine, remuez, ajoutez alors le beurre ramolli roulez rapidement la pâte en boule, mettez au réfrigérateur pendant 1h.

2. Etalez la pâte sur une table farinée sur 3 mm d'épaisseur, découpez la avec un emporte pièces spécial tartelettes, posez sur une tôle légèrement farinée faites cuire à four moyen 15 à 18 mn.

3. Fouettez les blancs d'oeufs avec le jus de citron, ajoutez le sucre glace petit à petit pour avoir une pâte qui couvre bien le dos d'une cuillère, colorez selon votre goût.

4. Glacez les pièces trouées, décorez les de petits bonbons ou de granules, laissez sécher.

5. Travaillez le lait avec une quantité suffisante de sucre glace pour avoir une pâte assez épaisse, ajoutez le beurre, parfumez avec l'arôme vanille en poudre ou liquide.

6. Posez alors 1/2 c à café de pâte à fourrer sur les fonds des tartelettes, couvrez avec les pièces glacées, laissez sécher. ■

REMARQUE

Ces tartelettes feront le bonheur des enfants vous amusez à jouer avec les couleurs, vous pouvez en faire pour lAïd et même pour les fêtes.



Tartelettes *au cacao*

Ingrédients pâte :

Ils sont les mêmes que pour les Tartelettes glacées.

Ingrédients pour fourrer :

2 c à soupe de cacao,
4 c à soupe de sucre glace,
1 noix de beurre,
Lait.

Préparation :

1. Préparez la pâte comme pour les tartelettes glacées.

2. Préparez le glaçage de la partie supérieure avec le sucre glace, le cacao, le beurre et 2 à 3 c à soupe de lait, faites chauffer légèrement sur le feu, trempez les dessus des tartelettes dans ce mélange, laissez sécher puis posez les sur la galette sur laquelle vous aurez versé une cuillère de crème à fourrer (la même que celle des tartelettes glacées), laissez sécher. ■

Cornes *de gazelle*

Ingrédients pâte :

1 kg de farine,
500 g de beurre ou un mélange smen-beurre,
300 g de sucre glace,
1 c à soupe de grains de sésame grillés et moulus,
Eau de fleurs d'oranger.

Ingrédients pâte à fourrer :

3 c à soupe pleines de farine,
1 c à soupe de grains de sésames grillés et moulus,
1 c à café de cannelle,
2 c de smen,
1/2 verre de miel,
2 blancs d'œufs,
Grains de sésames grillés entiers.

Préparation pâte :

1. Mélangez la farine avec le sucre, la poudre de sésame, faites une fontaine, versez au milieu la matière grasse, travaillez l'ensemble en frottant, mouillez avec l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte assez dure, laissez reposer le temps de préparer la pâte à fourrer.

Pâte à fourrer :

1. Faites fondre le smen dans une casserole, joignez la farine en remuant quelques instants.

2. Retirez du feu, versez le miel, la poudre de sésame et la cannelle, remettez sur le feu en remuant avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte devienne épaisse.

3. Retirez du feu, laissez refroidir.

4. Etalez la pâte à 3 ou 4 mm d'épaisseur, coupez la à l'aide d'un emporte pièces rond ou un verre à 6 ou 7 cm de diamètre.



5. Faites des petits boudins avec la pâte à fourrer de la grosseur d'un crayon.

6. Posez le sur les ronds de pâte, roulez 1 fois et demi, donnez la forme d'une lune.

7. Badigeonnez les de blanc d'œuf, saupoudrez-les de grains de sésames entiers.

8. Enfournez à four moyen. ■

SUGGESTION

La pâte à fourrer peut-être remplacée par un mélange de 2 mesures d'amandes moulues, 1 mesure de sucre, cannelle ou bien les mêmes mesures de noix, sucre, cannelle, le tout mouillé avec de l'eau de fleurs d'oranger.



Petites bouchées

à la pâte de dattes et cacahuettes



Ingrédients pâte :

4 mesures de farine,
1 mesure de beurre ou de margarine,
1 œuf,
1 pincée de sel,
Eau de fleurs d'oranger.

Ingrédients pâte à fourrer :

300 g de pâte de dattes
1 bol de cacahuettes grillées,
50 g de beurre,
1c à café de cannelle,
3 c à soupe d'eau de fleurs d'oranger,
1 c à café de grains de sésame.

Préparation :

1. Mélangez la farine avec le beurre et le sel, travaillez le mélange en frottant entre les paumes des mains, mouillez avec l'œuf et l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte malléable, laissez reposer.

2. Mettez la pâte de dattes dans une casserole à fond épais avec tous les autres ingrédients.

3. Portez sur le feu en mélangeant jusqu'à ce que le mélange devienr homogène, laissez refroidir.

4. Divisez la pâte en boule de la grosseur d'une petite orange, étalez la en une feuille très mince (si vous avez une machine à pâte le travail sera plus facile)

5. Vous pouvez alors faire des formes différentes de petits gâteaux à servir avec du thé surtout pendant le mois de ramadhan.

Voici l'explication pour quelques formes.

Les feuilles :

Coupez des ronds à l'aide d'un petit verre, posez un petit bâtonnet de pâte à fourrer au milieu, pliez les deux bords, formez la feuille en pinçant avec un Nekkache.

Les bourses :

Posez une boule de pâte à fourrer au milieu d'un rond de pâte, relevez les bords en serrant bien sur le sommet, tournez la pâte 1 fois pour lui éviter de s'ouvrir en cuisant.

Les bâtonnets :

Posez un carré de pâte, étalez dessus la pâte à fourrer, recouvrez avec un autre carré de pâte, coupez des bâtonnets ayant 8 à 9 cm de long, enroulez les sur eux mêmes.

Les couronnes :

Etalez la pâte en petits rectangles de 10 cm de long sur 5 cm de large, posez au milieu un petit bâton de pâte à fourrer ayant la grosseur d'un crayon, pliez en deux puis à l'aide d'un couteau faites des petites coupures, roulez le bâtonnet de façon à former une sorte de couronne, en mouillant et en pinçant les extrémités.

6. Faites cuire les gâteaux à four doux. Plongez les dans le miel à la sortie du four. Saupoudrez les de grains de sésames grillés. ■





Turbans *sucrés*



Ingrédients :

4 mesures de farine (tasse à café au lait moyenne),
1 mesure de gras (mélange beurre, margarine),
1/2 c à café de sel,
2 boules de ktaïf,
1 bol d'amandes hachées grossièrement,
1/3 de bol de sucre,
1/4 c de cannelle,
150 g de beurre fondu,
Miel,
Eau de fleurs d'oranger.

Préparation :

1. Mélangez la farine, le gras et le sel, frottez puis aspergez avec l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte souple, laissez reposer 1/2 h.

2. Etalez ensuite la pâte (en utilisant la machine de préférences) de 1 1/2 à 2 mm d'épaisseur.

3. Découpez des carrés de 12 à 13 cm de côté.

4. Faites 6 à 8 entailles au milieu du carré à l'aide d'une roulette en laissant 2 cm de chaque côté. Séparez légèrement les bandelettes, enroulez ensuite le carré autour d'un crayon en laissant 2 cm, retirez le crayon, roulez ensuite pour former une sorte de nid ainsi la pâte que vous n'aurez pas enrouler autour du crayon sera la base du gâteau.

5. Mélangez les amandes avec le sucre la cannelle et 2 c à soupe de beurre fondu.

6. Saupoudrez le fond des gâteaux avec ce mélange.

7. Déroulez les boules de Ktaïf aspergez les d'eau de fleurs d'oranger, formez des petites boules et remplissez le gâteau avec.

8. Versez une cuillère de beurre fondu sur chaque gâteau, enfournez à four doux 20 à 25 mn. Arrosez de miel à la sortie du four. ■

SUGGESTION

Vous pouvez supprimer la quantité d'amandes utilisées pour le fond des gâteaux, remplacez la par une petite quantité pour saupoudrer seulement les gâteaux après les avoir arrosés de miel.





Ktaïf

Ingrédients :

5 ou 6 boules de Ktaïf,
1 petite poignée d'amandes,
1 petite poignée de pistaches,
1 tasse de sucre (tasse à café au lait),
200 g de beurre,
Eau de fleurs d'oranger,
Miel.





Préparation :

1. Faites fondre le beurre sur le feu, mettez les Ktaïfs à dorer légèrement par petites quantités en remuant toujours sur le feu, égouttez-les dans une grande passoire.

2. Mélangez le sucre avec les amandes, les pistaches et les Ktaïfs égouttées.

3. Aspergez d'eau de fleurs d'oranger, mettez dans un moule rond ou carré, faites dorer.

4. Arrosez de miel à la sortie du four. ■

REMARQUE

Cette façon de faire les Ktaïfs est facile et économique et même pour couper le gâteau c'est plus facile que ce que l'on fait traditionnellement car on coupant les amandes se mettent d'un côté et la croûte de Ktaïf de l'autre.

SUGGESTION

Vous pouvez aussi faire des Ktaïfs individuelles en utilisant de petits moules que vous pourrez servir dans les fêtes avec du thé.



M'hancha *dorée*

Ingrédients :

1 bol d'amandes moulues,
1/3 bol de sucre,
4 c à soupe d'eau de fleurs d'oranger,
1 c à soupe rase de cannelle,
4 jaunes d'œufs,
2 Douzaines de diouls,
200 g de beurre,
Miel.

Préparation :

1. Mélangez dans une casserole à fond épais les amandes avec le sucre, l'eau de fleur d'oranger et 50 g de beurre.

2. Portez sur un feu doux en mélangeant jusqu'à ce que le sucre s'amollisse et que le mélange forme une pâte.

3. Retirez du feu laissez refroidir avant de mettre 2 jaunes d'œufs et la cannelle.

4. Collez bord à bord deux feuilles de diouls (ou ouarka ou melsouka) avec du jaune d'œuf en mettant le côté brillant des feuilles en contact avec le plan de travail.

5. Formez un bâton en pâte d'amandes gros comme un pousse, posez le au bord des feuilles de diouls et l'enroulez dedans, enroulez ensuite le bâton sur lui même en spirale ou comme la coquille d'un escargot, posez le sur une tôle beurrée.

6. Formez un autre bâton et emboîtez le au premier en le collant avec du jaune d'œuf, puis un troisième et jusqu'à épuisement de la pâte d'amandes.

7. Dorez alors la surface de la M'hancha au jaune d'œuf et faites cuire 25 à 30 mn au four.

8. Arrosez la de miel à la sortie du four, ou saupoudrez la de sucre glace comme sur la photo. ■





Galettes *au cacao*

Ingrédients :

400 g de farine,
100 g d'amandes,
250 g de beurre,
200 g de sucre glace,
2 œufs,
Vanille.

Crème pour fourrer :

2 c à soupe de cacao,
4 c à soupe de sucre glace,
50 g de beurre ramolli,
1 c de lait.

Pour le décor :

1 c de cacao,
2 c de sucre glace,
lait.

Préparation :

1. Mélangez la farine avec les amandes en poudre, le sucre et la vanille.

2. Joignez le beurre coupé en parcelles, travaillez rapidement la pâte, roulez la en boule, mettez au frais.

3. Etalez la sur une table farinée sur 3 ou 4 mm d'épaisseur, coupez avec un emporte pièces ou un verre de 5 à 6 cm de diamètre.

4. Posez les galettes sur une tôle beurrée, enfournez 15 à 20 mn.

5. Dans une casserole, travaillez le beurre ramolli avec le cacao le sucre glace tamisé et le lait, portez sur un feu doux en remuant avec une cuillère en bois jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

6. Tartinez avec cette Crème les galettes en les collant deux par deux.

Pour le décor :

1. Mélangez le cacao avec le sucre, mouillez avec du lait jusqu'à obtention d'un mélange assez liquide.

2. Versez le mélange dans une seringue spéciale pâtisserie et faites des dessins sur les galettes ■



Galettes *à la vanille*

Ingrédients pâte :

Ils sont les mêmes que pour les galettes au cacao.

Crème pour fourrer :

50 g de beurre ramolli,
Arôme ou extrait de vanille,
Sucre glace (1 tasse à café au lait pleine),
2 c de lait chaud.

Pour le décor :

Sucre glace,
Lait,
vanille.

Préparation :

1. Préparez les galettes.

2. Travaillez le beurre ramolli avec du sucre glace et la vanille jusqu'à obtention d'une crème blanchâtre et souple.

3. Tartinez et collez vos galettes.

Pour le décor :

Tamiser 2 c de de sucre glace, mouiller avec 1 c à soupe de lait ou un peu plus pour avoir un mélange assez liquide pour pouvoir faire des petits dessins sur les galettes à l'aide d'une seringue à pâtisserie. ■



Tammina

traditionnelle

Ingrédients :

500 g de semoule,
1 verre de beurre fondu,
1 verre pas très plein de miel,
1 c à soupe de Hrour.

Hrour :

1c à café de cubèbe (kebaba),
1 c à café de khondjlène,
1 c à café de poivre noir,
1 c à café de noix de muscade (Djouzet Etib),
1/2 c à café de djousa rkika,
1/2 c à café de clous de girofles,
1/2 c à café de gingembre (Skendjbir),
Quelques bâtons de cannelles.

Préparation :

1. Préparez l'hrour avec toutes les épices réduites en poudre soit dans un moulins à café électrique soit au mortier (la quantité de la cannelle doit être plus grosse que les autres épices).
Achetez de la semoule moyenne, tamisez la pour faire tomber la plus fine puis tamiser la semoule moyenne récupérée dans un autre tamis.

2. Faites la griller à petit feu dans une poêle en remuant avec une cuillère en bois jusqu'à ce qu'elle devienne bien dorée, laissez la refroidir en lui changeant de récipient car elle risque de griller encore plus si vous la laissez dans la poêle (elle doit refroidir complètement avant de l'utiliser).

3. Mélangez le beurre avec le miel et une cuillère à café de hrour sur un feu très doux.

4. Retirez du feu, versez la semoule sur le mélange beurre-miel en remuant jusqu'à obtention d'un mélange assez mou.

5. Versez dans des soucoupes, décorez avec le reste de hrour. ■

CONSEIL

Vous pouvez ajouter 1 petite poignée d'amandes grillées et hachées.
Vous pouvez aussi préparer un mélange plus épais pour pouvoir couper votre tammina en parts individuelles, mettez dans des caissettes.



Tammina

à la farine de pois-chiches (ou Zrir)

Ingrédients :

2 bols de farine de pois-chiches,
1 bol de grains de sésames grillés et moulus,
1 bol et demi de beurre fondu,
1 bol de miel,
1 c à café de cannelle fraîchement moulue.

Préparation :

1. Faites griller la farine de pois-chiche dans une poêle jusqu'à ce qu'elle devienne dorée.

2. Mettez dans une casserole le beurre le miel remuez jusqu'à obtention d'un mélange homogène joignez la cannelle, retirez du feu.

3. Mélangez la farine grillée et refroidie avec la poudre de sésame, verser ce mélange petit à petit sur le miel en remuant avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange forme une pâte assez molle pouvant se manger à la cuillère à dessert.

4. Versez dans des petites assiettes, décorez avec un mélange cannelle grains de sésames moulus. ■

SUGGESTION

Vous pouvez ajouter 1 petite poignée de fruits secs légèrement grillés, amandes, pistaches, noix ou même des cacahuettes.



Bouchées
aux amandes et à la noix de coco

Ingrédients :

2 mesures de noix de coco (tasse à café au lait),
1 mesure d'amandes moulues,
1/2 mesure de sucre,
1/4 mesure de beurre fondu,
6 blancs d'œufs,
2 citrons,
3 c à soupe de fruits confits,
Sucre glace,
Eau de fleurs d'oranger,
Petites fleurs ou bonbon argentés.

Préparation :

1. Mélangez la noix de coco avec les amandes le sucre, le beurre, le zeste des 2 citrons, les fruits confits coupés menus et 2 blancs d'œufs.

2. Montez 2 autres en neiges et ajoutez les à la pâte, formez des boulettes de la grosseur d'une petite noix.

3. Rangez les sur une tôle beurrée et farinée, enfournez à four très doux 10 à 12 mn juste pour sécher les blancs d'œufs.

4. Pressez les citrons, mesurez 1 verre à thé de jus de citron, 1/2 verre d'eau de fleurs d'oranger.

5. Battez au fouet les 2 blancs d'œufs restants, joignez le citron et l'eau de fleurs d'oranger, ajoutez le sucre glace jusqu'à obtention d'une pâte assez solide et qui recouvre bien le dos de la cuillere sans couler.

6. Glacez les gâteaux avec une petite cuillere décorer avec une petite fleur ou un bonbon argenté.

7. Laissez sécher toute une nuit sur un plateau avant de les placer dans des caissettes. ■

CONSEIL

Vous pouvez supprimer les fruits confits.
Vous pouvez aussi faire des boudins avec la pâte, coupez en triangles, vous obtiendrez une sorte de M'khabez.
Vous pouvez aussi colorer le glaçage de rose ou de vert.



Petits gâteaux *aux noix*

Ingrédients pâte :

500 g de farine,
300 g de beurre,
200 g de sucre,
5 jaunes d'œufs + 1 œuf,
Zeste de citron,
4 c de lait ou d'eau.

Pour fourrer :

1 Petite tasse de noix moulues,
1/2 tasse de sucre,
1/2 c à café de cannelle,
2 jaunes œufs,
1/4 c à café de levure.

Préparation :

1. Travaillez le beurre avec la farine pour obtenir un sable grossier, faites une fontaine avec le mélange, mettez au centre le sucre le zeste et les jaunes d'œufs, mouillez avec le lait pétrissez rapidement, formez une boule.

2. Etaler la pâte, coupez la en rond et répartissez la moitié dans des petits moules de 4 à 5 cm de diamètre et de 1,5 à 2 cm de hauteur.

3. Préparez la pâte à fourrer en mélangeant tous les ingrédients, remplissez le petit moule garni de pâte avec 1 c à café de pâte à fourrer.

4. Recouvrez avec le reste des ronds, dorez avec l'œuf restant, dessinez des stries avec une fourchette.

4. Faites cuire 20 à 25 mn à four moyen. ■



Petits gâteaux
en forme de noix ou djouza

Ingrédients :

1 paquet de beurre ou de margarine (250g),
2 œufs,
1 verre de sucre glace,
1 paquet de levure,
1/2 c d'arôme vanille,
Farine en quantité suffisante pour obtenir une pâte souple.

Préparation :

1. Travaillez le beurre ramolli avec le sucre, la vanille et les œufs.

2. Joignez un peu de farine tamisée avec la levure , mélangez puis ajoutez le reste de farine jusqu'à obtention d'une pâte lisse et souple.

3. Huilez le moule avant de l'utiliser à l'aide d'un chiffon propre ou d'un pinceau, faites le chauffer des deux côtés.

4. Divisez la pâte en petites boulettes (plus petites que les alvéoles, partie creuse du moule).

5. Fermez le moule, puis ouvrez le, enlevez la pâte qui dépasse les parties creuses à l'aide d'un couteau pointu, refermez à nouveau le moule et mettez sur un feu vif retournez le.

6. Vérifiez la cuisson de la pâte qui doit être dorée, démoulez et répétez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

7. Vous obtiendrez ainsi des moitiés de noix. ■

suite à la page 34 / 35





Voici maintenant 3 façons de préparer la pâte à fourrer

Pâte *aux fruits secs*

Ingrédients :

500 g d'amandes et de noix ou un mélange des deux ou de cacahuettes pures (ils doivent être grillés),
2 tablettes de chocolat noir,
1 paquet de beurre.

Préparation :

1. Faites fondre le chocolat au bain-marie, joignez le beurre, mélangez pour obtenir une pâte lisse.

2. Retirez du feu, versez les amandes petit à petit jusqu'à obtention d'une pâte pouvant se rouler en boulettes.

3. Formez alors des petites boulettes, introduisez les dans la moitié des noix, recouvrez dessus l'autre moitié. ■

Pâte *au chocolat et aux biscuits secs*

Ingrédients :

1 bol d'amandes grillées et légèrement moulues,
1 bol de boudoirs moulus,
1/2 bol de sucre,
2 tablettes de chocolat noir,
Lait,
Vanille.

Préparation :

1. Rapez le chocolat, chauffez quelques cuillères de lait, versez sur le chocolat, remuez jusqu'à ce qu'il fonde, joignez les autres ingrédients, travaillez le mélange jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

2. Formez des boulettes, fourrez vos noix avec. ■

REMARQUE

Les boudoirs sont une sorte de biscuits qu'on trouve dans les commerces, certains les appellent les champagnes



Pâte *à la crème pâtissière*

Mouillez vos amandes avec de la crème pâtissière épaisse, aromatisée à l'extrait d'amandes amers. ■





Nids *aux amandes*

Ingrédients 1ère pâte :

3 mesures de farine,
1 mesure de gras (mélange beurre margarine),
1 pincée de sel,
Eau de fleurs d'oranger.

Ingrédients 2 ème pâte :

4 mesures de farine,
1/4 mesure de gras,
1 pincée de sel,
Eau de fleurs d'oranger.

Ingrédients garniture :

2 tasses d'amandes moulues,
1/2 tasse de sucre,
2 ou 3 œufs,
Vanille,
1/4 c de levure,
Zeste d'un citron,
Miel.

Préparation :

1. Mélangez les ingrédients de la première pâte en mouillant avec l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte assez solide laissez reposer.

2. Mélangez les ingrédients de la 2eme pâte en mouillant à l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte assez souple laissez reposer.

3. Etalez la première pâte en une couche de 1 1/2 à 2 mm d'épaisseur, découpez la en ronds à l'aide d'un emporte pièces ou d'un verre de 4 à 5 cm de diamètre.

4. Etalez à l'aide d'une machine à pâte le 2eme pâton comme la pâte à rechta, découpez les bandes obtenus au même périmètre que les ronds.

5. Mouillez les bords des ronds, entourez les de bandes de pâte rassemblées.

6. Mélangez les amandes avec le sucre la vanille, la levure, et le zeste de citron, mouillez avec les œufs jusqu'à obtention d'un mélange assez liquide.



7. Remplissez le centre des gâteaux aux 3/4 de pâte à fourrer avec une cuillère à café.



8. Enfournez à four très doux 20 à 25 mn.

9. Plongez les dans le miel à la sortie du four, décorez de bonbons argentés pour imiter les œufs. ■



Pâte d'amandes *fourrée*

Ingrédients :

1 mesure d'amandes finement moulues et tamisées,
1 mesure de sucre en morceaux,
1/2 mesure de mélange eau et eau de fleurs d'oranger,
1 morceau de beurre (200 g pour 1 kg d'amandes).



SUGGESTION

1. Vous pouvez surprendre vos amis en reproduisant des formes de légumes.

2. Vous pouvez aussi fourrer votre pâte d'amandes avec la même pâte à fourrer que pour les noix (pâte au chocolat et biscuits secs).

Préparation :

1. Préparez un sirop très épais avec le sucre et le mélange eau et eau de fleurs d'oranger, joignez le beurre.

2. Versez les amandes, en remuant toujours sur le feu avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte se détache du fond de la casserole.

3. Versez la pâte dans un autre récipient et laissez refroidir.

4. Parfumez la pâte selon le fruit désiré avec les extraits d'arômes.

5. Pétrissez la, étalez la sur une table saupoudrée de sucre glace tamisée à 2 ou 3 mm d'épaisseur, découpez avec un verre ou un emporte pièce de 5 à 6 cm de diamètre. ■

Pâte pour fourrer *(Genoise et amande)*

Ingrédients :

100 g de sucre,
60 g de farine,
60 g d'amidon,
4 œufs,
1/2 c à café de levure.

Préparation :

1. Séparez les jaunes des blancs d'œufs, travaillez ces derniers avec le sucre et la vanille jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

2. Ajoutez la farine tamisée avec la maïzena et la levure.

3. Montez les blancs en neige, incorporez les délicatement à la pâte.

4. Versez dans un moule beurré et fariné, faites cuir à feu doux 25 à 30 mn.

5. Après refroidissement, enlevez la croûte du fond ainsi que les côtés à l'aide d'un couteau fin et ne gardez que la pâte blanche pour pouvoir la colorer selon le fruit désiré.

6. Emiettez la génoise, ajoutez lui un petit bol d'amandes grillées et moulues, un morceau de beurre ramolli, mouillez la ensuite avec de la confiture d'abricot liquide ou de la gelée (vendu dans les commerces) ou un sirop très épais préparé avec 1 verre de sucre 1 verre d'eau et de la vanille.

7. Pétrissez le mélange, formez des boulettes, posez sur les ronds de pâte d'amandes et façonnez le fruit choisi.

Exemple pour,

les figues :

8. Pâte d'amandes verte, pâte à fourrer colorée de rose pâle.

les Mandarines :

9. Pâte d'amandes orange (un mélange de colorant jaune et rouge), pâte à fourrer orange plus clair.

Les bananes :

Pâte d'amandes jaune, pâte à fourrer nature. ■





Papiottes *surprises*



Ingrédients :

4 mesures de farine,
1/2 mesure de gras
(mélange beurre margarine),
1 pincée de sel,
Eau de fleurs d'oranger.

Ingrédients pâte d'amandes :

3 mesures d'amandes,
1 mesure de sucre,
Vanille,
2 blancs d'œufs,
2 c à soupe de fruits confits coupés menus,
Levure,
Miel.

Préparation :

1. Mélangez les ingrédients de la pâte en mouillant avec l'eau de fleurs d'oranger, jusqu'à ce qu'elle devienne souple, divisez la en petites boules laissez reposer.

2. Mélangez les amandes avec le sucre, la vanille, les fruits confits et la levure.

3. Battez les blancs d'œufs avec une fourchette et mouillez les amandes jusqu'à obtention d'une pâte.

4. Etalez la pâte en une couche très mince (avec une machine si possible) il faut qu'elle soit presque aussi mince que la feuille à Bakhaoua.

5. Découpez la à l'aide d'une roulette en rectangle de 10 cm de long sur 6 cm de large.

6. Posez au bord de chaque rectangle une boule de pâte d'amandes légèrement allongée.

7. Pliez 2 fois, pincez les bords pour enfermer la pâte, puis tournez 2 fois chaque bout.

8. Posez sur une tôle beurrée, enfournez à four doux 20 à 25 mn.

9. Plongez les dans le miel aromatisé à l'eau de fleurs d'oranger dès qu'elles sont tièdes. ■

SUGGESTION

Vous pouvez colorez la pâte en plusieurs couleurs et la parfumer selon les couleurs choisies.

Meringues

Ingrédients :

4 blancs d'œufs,
250 g de sucre,
1/2 c à café de vanille,
1 pincée de sel,
Beurre pour la plaque,
1 c à soupe de farine.

Préparation :

1. Mélangez le sucre et la vanille, montez les blancs d'œufs en neige avec la pincée de sel, ajoutez alors le sucre par petites quantités et doucement tout en continuant de battre.

2. Dès que le mélange devient lisse, remplissez une poche à douilles ou une cuillère, posez des petites coquilles de meringues sur une plaque beurrée et farinée.

3. Faites cuire à four très doux et entrouvert pendant 1 h. ■

Meringues *forme de fêtes*

Posez sur les coquilles un bonbon pour faire le pompon, des bonbons argentés pour faire les yeux et le nez. Après cuisson, dessinez les cheveux avec un glaçage en sucre et blanc d'œuf. ■

SUGGESTION

Pour certains gâteaux on utilise uniquement des jaunes d'œufs. Utilisez alors les blancs pour la préparation des meringues qui feront le bonheur des enfants.

Meringues *forme de souris*

Posez des coquilles de meringues allongées, piquez deux amandes entières pour les oreilles et des bonbons pour les yeux et la bouche. ■





Bourses *printanières*

Ingrédients pâte :

Ils sont les mêmes que pour les papiottes surprises.

Ingrédients pâte d'amandes :

Les mêmes aussi que pour les papiottes.

Préparation :

1. Découpez des ronds de pâte de 8 cm de diamètre à l'aide d'un emporte pièces cannelé ou un rond découpé dans du carton, que vous poserez sur la pâte et vous couperez le tout avec une roulette.

2. Posez une boule de pâte d'amandes au milieu de chaque rond, relevez les bords et pincez très fort, tournez une fois la pâte pour qu'elle ne s'ouvre pas en cuisant, enfournez à four très doux.

3. Trempez les dans le miel aromatisé à l'eau de fleur d'oranger à la sortie du four.

4. Décorez avec une fleur et une feuille en pâte d'amandes. ■





Trèfles *trois couleurs et trois parfums*

Ingrédients pâte :

4 mesures de farine
(grande tasse café au lait),
1 mesure de gras
(mélange beurre margarine),
1 œuf,
1 Pincée de sel,
Eau de fleurs d'oranger.



Ingrédients pâte d'amandes :

250 g d'amandes moulues
100 g de sucre cristallisé
2 blancs d'œufs
Colorant vert, rouge et jaune
Arôme, fraises
pistaches, amandes amères ou
bananes
Miel

Préparation :

1. Préparez d'abord la pâte en mélangeant tous les ingrédients et en mouillant avec l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte souple.

2. Divisez la en boule de la grosseur d'une petite orange, couvrez avec un linge et laissez reposer 1/2h.

3. Mélangez les amandes avec le sucre, mouillez petit à petit avec les blancs d'œufs, battez jusqu'à obtention d'une pâte assez solide.

4. Divisez la pâte obtenue en 3, colorez une partie en rose et parfumez la avec l'arôme fraise, colorez la 2eme pâte en vert et parfumez la à la pistache, colorez la dernière en jaune et parfumez la à l'arôme banane ou amandes amères.

5. Divisez ensuite chaque pâte en petites boules de la grosseur d'une bille, allonger les légèrement.

6. Etaler la pâte sur une mince couche de 2 mm d'épaisseur (un peu plus épaisse que la pâte samsa), couper en triangle de 6 à 7 cm de côté

7. Poser une boulette de chaque couleur au centre du triangle, ramener les angles sur le centre en laissant apparaître les 3 couleurs de pâte d'amandes.

8. Poser sur une tôle faites cuire à four très doux 20 à 25 mn.

9. Tremper les dans le miel aromatisé à l'eau de fleurs d'oranger dès qu'ils sont tièdes. ■



Biscuits *pour enfants (Petites fetes I)*

Ingrédients :

Pâte sablée,
1/2 paquet de margarine,
100 g de sucre glace,
2 œufs,
3 paquets de sucre vanille,
1/2 paquet de levure,
150 g de fleur de maïs (maïzéna),
Farine.

Glaçage au cacao :

4 c de sucre glace,
1 c de cacao,
20 g de beurre,
lait.

Préparation :

1. Travaillez la margarine ramollie avec le sucre glace, joignez les jaunes d'œufs et la vanille travaillez jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

2. Joignez la maïzéna avec la levure, puis sécher avec la farine jusqu'à obtention d'une pâte pouvant se rouler en boule.

3. Divisez la en boulettes de la grosseur d'une petite noix, posez les sur une tôle beurrée.

4. Étalez la pâte sablée en une couche de 3 mm d'épaisseur découpez la en rond de 5 à 6 cm de diamètre avec un emporte pièces ou un verre.

5. Posez les sur une tôle, enfournez le tout.

6. Mélangez tous les ingrédients pour le glaçage au cacao, Mettez dans une casserole et portez sur un feu doux en remuant avec une spatule en bois.

7. Posez 1/2 cuillère de glaçage au cacao sur chaque rond de pâte et sur la moitié des boulettes, collez les 2 par 2 ensuite posez la petite tête sur le rond de pâte brisée en appuyant légèrement quelques secondes.

8. Décor : avec les deux blancs d'œufs faites un glaçage colorez selon les couleurs désirées puis faites le petit béret, enfoncez un bonbon pour faire le pompon puis avec un glaçage au cacao, dessinez le nez les cheveux etc… ■



(Petites fetes II)

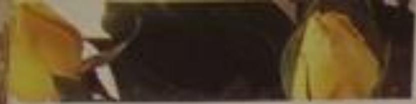
Pâte sablée :

250 g de farine,
125 g de beurre ramolli,
100 g de sucre cristallisé,
1 pincée de sel,
vanille.
1 oeuf

Préparation :

1. Travaillez rapidement tous les ingrédients. Mettez la pâte dans le réfrigérateur pendant 1 h, étalez et découpez des formes ovales, enfournez à four moyen 15 à 18 mn.

2. Trempez le sommet dans le glaçage au cacao, dessinez les yeux et le nez avec un glaçage coloré. ■



Petits biscuits *sales*

Ingrédients :

200 g de farine,
100 g de beurre ou de margarine,
1/3 c à café de sel,
100 g de fromage râpé,
1 œuf + 1 pour dorer.

Préparation :

Travaillez le beurre avec la farine, ajoutez le fromage, le sel, mouillez avec l'œuf, pétrissez rapidement, roulez la pâte en boule, mettez la dans le réfrigérateur. ■

Biscuits *aux piments (ou paprika)*

Ajoutez à la préparation précédente 1 c à cafe de piment rouge. ■

Biscuits *aux cumin*

1. Ajoutez à la préparation de base 1 c à cafe de cumin fraîchement moulue et prévoyez 1 c. de cumin en grains pour le dessus.

2. Etalez votre pâte sur un plan fariné à 2 ou 3 mm d'epaisseur.

3. Coupez des formes carrées, triangulaires ou en bâtonnets.

4. Dorez les à l'œuf puis saupoudrez le tout avec le reste du fromage (n'oubliez pas de saupoudrer les biscuits au cumins avec du cumin en grains avant de les saupoudrer de fromage.

5. Faites les dorer à four moyen.

6. Servez les avec des boissons fraîches. ■

REMARQUE

Vous pouvez préparer ces biscuits à l'avance et les conserver dans une boite en métal bien fermée.





Croissants *salés*



Ingrédients :

300 g de farine,
200 g de beurre,
1 œuf + 1pour dorer,
1/4 c à café de sel,
1/4 c de noix de muscade,
2 c d'eau froide.

Pour fourrer :

Quelques tranches de pâté,
ou Quelques anchois des-salés.

Préparation :

1. Travaillez le beurre avec la farine pour avoir un sablé grossier faites une fontaines.
Mettez au milieu le sel, le poivre noir, la noix de muscade, mouillez avec l'eau froide.

2. Pétrissez la pâte rapidement, roulez la en boule, mettez la au réfrigerateur 30 mn.
Etalez la ensuite sur une table farinée coupez-la en triangle de 8 cm de base.

3. Taillez le pâte en allumettes ayant à peu près la même longueur que celle des triangles de pâte, posez sur chacun de ces derniers un morceau de pâte roulé en commençant par la base.

4. Posez sur une tôle farinée, dorez à l'œuf, enfournez 20 à 25 mn à four modéré.

5. Si vous utilisez des anchois dessalez les en changeant l'eau plusieurs fois. ■

Mini tartelettes *à la viande*

Ingrédients pâte :

250 g de farine,
100 g de beurre ou de margarine,
1 œuf,
1/4 c de noix de muscade râpée,
Eau froide.

Pour garnir :

1 bol de sauce tomate à la viande hachée très épaisse,
2 œufs,
1/4 c de noix de muscade,
50 g de fromage râpé.

Préparation :

1. Préparez la pâte comme pour les croissants salés.

2. Garnissez des petits moules à tartelettes beurrés.

3. Mélangez la sauce tomate avec les œufs, le fromage, et la noix de muscade.

4. Garnissez les fonds de tartelettes avec cette dernière préparation.

5. Enfournez 20 à 25 mn.

6. Servez tiède avec une boisson fraîche. ■

Petites quiches *au fromage*

Ingrédients pâte :

Ils sont les mêmes que pour les tartelettes à la viande.

Ingrédients garniture :

3 œufs,
1 verre de lait,
3 gousses d'ail,
1 branche de thym frais,
Sel,
Poivre,
Noix de muscade,
100 g de fromage.

Préparation :

1. Foncez des petits moules beurrés et farinés avec la pâte.

2. Battez les œufs avec le lait et les épices émiettez le thym, joignez les gousses d'ail finement hachées.

3. Parsemez les fonds de tartes de fromage, remplissez avec la garniture.

4. Enfournez 20 à 25mn. ■



Choux *farcis*

Pâte à choux :

4 œufs + 1 pour dorer,
150 g de farine,
80 g de beurre,
Sel,
1/4 L d'eau.

Farce :

1 bol de béchamel épaisse,
150 g de champignons,
100 g de fromage râpé.



Préparation :

1. Faites bouillir l'eau, le beurre et 2 pincées de sel, dès que le beurre est fondu retirer la casserole du feu.

2. Ajoutez la farine en une seule fois, tournez jusqu'à ce que le mélange forme une pâte.

3. Remettez la casserole sur le feu quelques secondes pour dessecher la pâte, puis retirez la à nouveau.

4. Ajoutez les œufs un à un et tournez vigoureusement entre chaque œuf. laissez refroidir avant de l'utiliser.

5. Avec une petite cuillère ou une douille, posez des petits tas de pâte sur une tôle beurrée. dorez les à l'œuf.

6. Enfournez à four doux, laissez refroidir dans le four quand ils seront cuits.

7. Mélangez la béchamel avec le fromage et les champignons revenus dans un peu de beurre et de poivre noir. Farcissez les choux avec ce mélange. ■

CONSEIL

Servez ces choux pendant les réceptions avec une boisson fraîche.

Feuilletés *aux pommes*

Ingrédients :

12 feuilles de diouls,
100 g d'amandes (ou noix) + 50 g pour saupoudrer,
150 g de beurre,
1 jaune d'œuf,
3 pommes,
Cannelle,
50 g de sucre cristallisé,
100 g de sucre glace,
1 c à soupe de fécule (maïzéna),
1/2 jus de citron,
1/2 c à café d'extrait de vanille ou de fleurs d'oranger en poudre.

Préparation :

1. Travaillez les amandes avec 50 g de beurre, le jaune d'œuf, la maïzena, le sucre glace, la vanille. la cannelle.

2. Epluchez, évidez et citronnez les pommes, coupez en cubes et faites les dorer dans 50 g de beurre, et le sucre cristallisé; ajoutez un peu de cannelle.

3. Coupez les feuilles de diouls en 2, badigeonnez une moitie avec le reste de beurre fondu saupoudrez de sucre, posez une 2 ème moitie dessus.

4. Posez 1/2 c de crème d'amandes, mettez dessus 1 c à cafe de pommes, saupoudrez d'amandes hachées repliez en triangle.

5. Faites dorer de chaque côté dans une poêle, égouttez les puis posez les sur une plaque, faites cuire encore 10 mn à four chaud pour les sécher.

6. Servez saupoudrés de sucre parfumé à la vanille ou à l'extrait de fleurs d'oranger en poudre. ■

REMARQUE

Faites la dernière étape qui consiste à sécher vos gâteaux au four 1/2 h avant de les servir pour qu'ils restent croustillants.



Tresses *sucrées*



Ingrédients :

300 g de farine,
3 c à soupe d'amandes finement moulues,
3 c à soupe de sucre,
1/2 verre de beurre ou de margarine fondu,
2 œufs,
Zeste de citron,
1 c à café de levure,
1/4 c à café de bicarbonate,
1 pincée de sel,
1/2 tasse à café de lait,
Huile,
Miel ou sucre glace.

Préparation :

1. Mélangez la farine avec les amandes, le sucre, le sel, la levure et le bicarbonate.

2. Faites un puits, cassez y les œufs ajoutez le beurre, le zeste de citron.

3. Mélangez tous ces ingrédients en incorporant petit à petit la farine, aspergez la pâte avec le lait si elle est dure car la pâte doit être souple, si au contraire elle est trop souple ajoutez de la farine, rassemblez la en boule, laissez la au frais au moins 1 h.

4. Etalez la sur une planche farinée en une mince couche de 2 mm.

5. Coupez alors des bandes de 20 cm de long et 1 cm de large, prenez 3 bandes et tressez les sans trop serrer pour qu'elles cuisent uniformément.

6. Mouillez les bouts et pressez bien pour que les bandes ne s'ouvrent pas.

7. Faites frire dans un bain d'huile non fumant.

8. Servez les saupoudrées de sucre glace ou trempées dans du miel aromatisé à l'eau de fleurs d'oranger. ■

REMARQUE

Les amandes peuvent être supprimées.
Le zeste de citron peut être remplacé par du zeste d'orange ou de la vanille.

Galettes *aux amandes*

Ingrédients pâte :

200 g de farine,
200 g d'amandes moulues,
200 g de sucre,
200 g de beurre ou de margarine,
Zeste de 2 citrons,
1 œuf + 2 jaunes.

Ingrédients glaçage :

1 tasse à café de lait froid,
1/2 c d'arôme vanille en poudre,
Sucre glace tamisé.

Préparation :

1. Mélangez la farine avec les amandes, le sucre, les zestes, l'œuf et les deux jaunes, roulez pour avoir un sable grossier.

2. Ajoutez le beurre coupé en parcelles, pétrissez rapidement jusqu'à obtention d'une pâte ferme, mettez la au frais pendant 1 h au moins.

3. Farinez un plan de travail, étalez la pâte sur 3 à 4 mm d'épaisseur et découpez en ronds de 5 à 6 cm de diamètre, faites au milieu de chaque rond 3 petits trous soit avec un doigt ou mieux avec un dés à coudre, prenez le délicatement et posez le sur une tôle farinée, enfournez à feu doux 15 à 18 mn.

4. Versez le lait dans un saladier, ajoutez la vanille puis le sucre glace par petites quantités jusqu'à obtention d'un mélange assez épais pour recouvrir le dos de la cuillère.

5. Glacez alors vos biscuits, décorez le centre avec un gros bonbon argenté ou 3 petits, laissez sécher. ■

REMARQUE

1- Vous pouvez colorez le glaçage de rose ou de vert
2- Avant de glacer tous vos gâteaux, essayez sur un seul et attendez 15 mn si le glaçage coule ajoutez alors du sucre glace.



Biscuits *forme de moulins*



Ingrédients :

300 g de farine,
180 g de beurre ramolli,
2 c à soupe de sucre cristallisé,
1 œuf + 1 jaune,
Zeste d'un citron,
1/2 pot de confiture épaisse,
Eau glacée,
1 c de lait.

Préparation :

1. Travaillez le beurre avec la farine jusqu'à obtention d'un sablé grossier faites une fontaine, mettez au milieu le sucre, 1 œuf et le zeste de citron, rassemblez le tout et mouillez avec 1 ou 2 c d'eau froide, roulez la pâte en boule, laissez la reposer dans le réfrigérateur.

2. Étalez la ensuite sur un plan fariné sur 3 mm d'épaisseur, découpez des carrés avec une roulette de 7 à 8 cm de côté, puis avec un couteau faites des incisions à chaque coin du carré.

3. Déposez 1/2 c à café de confiture au milieu, rabattez les coins un sur deux en les posant sur la confiture de façon à la couvrir, appuyez un peu pour les souder, dorez les au jaune d'œuf mélangé avec la cuillère de lait à l'aide d'un pinceau.

4. Faites cuire à four moyen 15 à 18 mn. ■



Triangles fourrés *à la confiture*



Ingrédients :

Ils sont les mêmes que pour les biscuits forme de moulins.

Préparation :

1. Partagez la pâte en boule de la grosseur d'une noix, faites un trous au milieu avec le pousse et agrandissez le en donnant la forme d'un triangle à la pâte.

2. Remplissez alors le vide d'1 c à café de confiture.

3. Dorez légèrement les côtés et faites cuire à four moyen. ■



Beignets

Ingrédients :

500 g de farine,
1/2 verre de sucre cristallisé,
1/2 verre de beurre ou de margarine fondu,
2 œufs,
Zeste d'1 citron,
Vanille,
1 c à soupe de levure fraîche,
Lait.



Préparation :

1. Faites une fontaine avec la farine, versez au milieu le beurre fondu, ajoutez le sucre, le zeste de citron la vanille et la levure fraîche diluée dans 1/2 tasse à café de lait tiède.

2. Travaillez bien la pâte en ajoutant du lait pour qu'elle devienne souple, roulez la en boule et laissez la levure recouverte d'un torchon propre à l'abri du courant d'air.

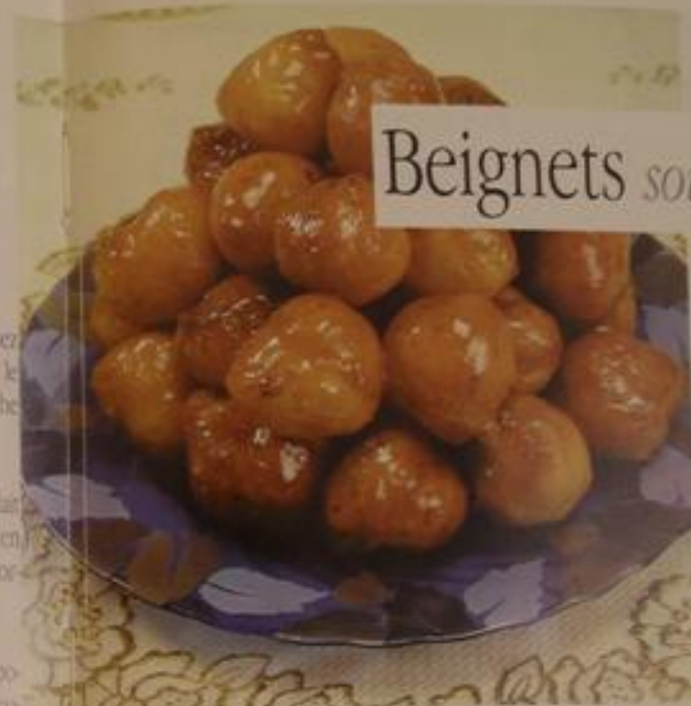
3. Dès qu'elle aura doublé de volume, reposez la sur le plan de travail, travaillez la encore un peu puis partagez la en boule de la grosseur d'une petite mandarine.

4. Allongez chaque boule en boudin de 15 cm de long puis formez un bracelet en soudant bien les deux extrémité.

5. Posez les sur un linge propre, couvrez les et laissez les encore lever 30 mn à 1 h selon les saisons.

6. Plongez les alors par petites quantités dans un bain d'huile chaud mais non fumant pour qu'ils cuisent bien à l'intérieur.

7. Roulez les ensuite dans du sucre cristallisé avant de les servir. ■



Beignets *soufflés au miel*

Ingrédients :

500 g de farine,
1/2 c à café de sel,
1 c de sucre,
1 c à soupe de levure sèche,
Huile pour friture,
Miel.

Préparation :

1. Mélangez la levure avec le sucre, versez dessus 1/2 tasse à soupe d'eau chaude, remuer, laissez lever.

2. Faites une fontaine avec la farine, mettez au milieu le sel et la levure, aspergez d'eau tiède jusqu'à obtention d'une pâte lisse et malléable.

3. Couvrez la pâte avec un torchon, laissez la lever jusqu'à ce qu'elle double de volume.

4. Remettez la sur le plan de travail et pétrissez la à nouveau.

5. Mettez de l'huile à chauffer, prenez une boule de pâte de la grosseur d'une mandarine, pressez entre le pouce et l'index pour faire apparaître l'équivalent d'une petite noix de pâte, coupez la avec une petite cuillère, plongez la dans l'huile chaude, faites la même opération jusqu'à ce que la surface de la poêle soit remplie de petites boules de pâte, remuez sans cesse jusqu'à ce que les boules deviennent dorées, retirez les avec un écumoire.

6. Plongez les dans le miel aromatisé d'eau de fleurs d'oranger. ■

CONSEIL

Maintenez une température moyenne de l'huile de friture en baissant la flamme dès qu'elle chauffe.



Croquets *aux fruits secs*

Ingrédients :

400 g de farine,
3 c à soupe d'amande non mondées et hachées grossièrement,
3 c à soupe de raisins secs,
3 c de fruits confits,
200 g de sucre cristallisé,
180 g de beurre ou de margarine,
2 œufs + 1 œuf pour dorer,
1 paquet de levure,
1 c à café d'arôme vanillé ou 3 paquets de sucre vanillé

Ingrédients caramel :

1 c de sucre,
1 c d'eau,
1/2 tasse à café d'eau chaude.

Préparation :

1. Travaillez le beurre ramolli avec le sucre, joignez les œufs, la farine, la vanille et la levure.

2. Ajoutez les amandes, les raisins secs et les fruits confits coupés en petits dés et macérés dans de l'eau de fleurs d'oranger, façonnez la pâte en un boudin posez le sur une tôle beurrée, laissez reposer 20 mn.

3. Préparez un caramel avec le sucre et l'eau, éteignez le avec l'eau chaude laissez le refroidir.

4. Battez le caramel avec l'œuf et badigeonnez la surface du boudin avec ce mélange (la croûte sera ainsi bien dorée).

5. Enfournez jusqu'à ce que le gâteau devienne bien doré, coupez le aussitôt sorti du four en tranches de 2 cm d'épaisseur. ■



Carrés fourrés *à la confiture*

Ingrédients :

300g de farine,
200g de beurre ou de margarine,
100g de sucre,
1 gros œuf,
1/2 paquet de levure,
1/2 pot de confiture,
3 ou 4 c de lait froid,
Vanille.

CONSEIL

La confiture de fraises convient mieux pour la préparation de ce gâteau.

Préparation :

1. Travaillez le beurre avec le sucre, la vanille jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux.

2. Incorporez l'œuf, la farine tamiser avec la levure, mouillez avec le lait, rouler la pâte en boule.

3. Diviser la ensuite en deux pâtons égaux, étaler l'un sur un plan fariné sur 3 ou 4 mm d'épaisseur, poser sur une plaque.

4. Etalez la confiture sur cette abaisse, etalez le 2ème pâton et recouvrez la confiture en soudant bien les bords.

5. Badigeonnez la surface avec un peu de lait enfournez 25 à 30 mn.

6. Laissez le gâteau tiédir avant de le découper en carrés. ■





Losanges *glacées*



Ingrédients :

2 mesures de farine,
1 mesure d'amandes,
1 mesure de beurre fondu,
2 œufs,
2 c de sucre glace,
Arôme d'amandes amères,
Zeste de 2 citrons,
Lait.

Glaçage :

3 verres d'eau,
1 verre de sucre,
Eau de fleurs d'oranger,
Sucre glace.

Préparation :

1. Travaillez le beurre fondu avec la farine et la mesure d'amandes, joignez l'œuf le sucre glace les zestes et 1/2 c à café d'arôme .

2. Rassemblez la pâte en mouillant avec le lait pour qu'elle devienne lisse et ferme.

3. Façonnez la en boudin de 2 cm de diamètre et coupez en losanges. Faites cuire à four moyen.

4. Préparez le sirop en faisant bouillir pendant 10 à 15 mn l'eau et le sucre, parfumez d'eau de fleurs d'oranger.

5. Plongez les gâteaux dans le sirop, roulez les dans le sucre glace en appuyant sur chaque gâteau entre les paumes des mains laissez sécher toute une nuit, roulez les de nouveau dans le sucre pour qu'ils deviennent bien blanc, laissez encore sécher. ■

Madeleines

Ingrédients :

150 g de farine,
150 g de sucre,
150 g de beurre ou de margarine,
4 œufs,
Zeste d'1 citron,
1/2 paquet de levure.

Préparation :

1. Travaillez le beurre ramolli avec le sucre, le zeste de citron et les jaunes d'œufs.

2. Joignez la farine tamisée avec la levure.

3. Battez les blancs en neige, ajoutez les à la pâte avec précaution.

4. Beurrez et farinez les alvéoles d'un plateau à madeleines, remplissez les au 2/3, enfournez à four chaud sans ouvrir la porte 15 à 18 mn. ■

CONSEIL

Vous pouvez parfumer vos madeleine en plus du zeste de citron avec de la vanille ou avec 2 c à soupe d'eau de fleurs d'oranger.





Madeleines fourrés *au chocolat*

Ingrédients :

100 g de farine,
50 g de fécule (maïzéna),
150 g de beurre ou de margarine,
150g de sucre glace,
3 œufs,
Zeste d'1 citron,
1/2 paquet de levure.

Crème pour fourrer :

1 tablette de chocolat noir,
2 c de crème fraîche.



Préparation :

1. Travaillez le beurre ramolli avec le sucre, le zeste de citron et les jaunes d'œufs.

2. Ajoutez la farine, la maïzéna et la levure.

3. Battez les blancs d'œufs en neige ferme ajoutez les avec précaution à la pâte.

4. Garnissez des petits moules à côtes de godets en papier, remplissez les au 2/3 de pâte, posez les sur une plaque, enfournez à four chaud 15 mn (sans ouvrir la porte du four pendant la cuisson).

5. Faites fondre le chocolat au bain-marie, ajoutez la crème fraîche, remuez pour avoir une pâte lisse.

5. Remplissez une seringue de chocolat et fourrer les madeleines. ■

Même préparation de la pâte remplacez seulement le chocolat par 2 c à soupe de confiture d'abricots ou de fraises.

Madeleines fourrés *à la confiture*



CONSEIL

1- Choisissez une confiture épaisse et tamisée mais si elle est liquide, ajoutez lui 1 cuillère de sucre glace, portez la quelques mn sur le feu, laissez la tiédir avant de l'utiliser.

2- Si votre confiture n'est pas tamisée donc elle contient des gros morceaux de fruits, passez la à la moulinette à légumes tamis fin.



Galettes
croquantes

Ingrédients pâte :

300 g de farine,
180 g de margarine,
Vanille,
2 c de sucre,
1 pincée de sel,
2 c à soupe de lait.

Ingrédients croûte :

3 c à soupe pleine de farine,
3 c à soupe d'amandes grillées,
3 c de sucre,
2 c à soupe de confiture,
50 g de beurre,
1/2 c d'extrait de vanille ou 2 sachets de sucre vanillé.

Préparation :

1. Mélangez la farine avec le sucre, le sel, la vanille, travaillez la avec le beurre ramolli, mouillez avec le lait, pétrissez rapidement, mettez la au frais pendant 1 h au moins.

2. Pour la croûte, mélangez la farine avec le sucre, les amandes, la vanille.

3. Faites fondre le beurre, versez le sur le mélange précédent en mélangeant avec les bouts des doigts pour obtenir un mélange grumeleux.

4. Etalez la pâte sur un plan fariné sur 3 ou 4 mm d'épaisseur coupez la en disques de 5 à 6 cm de diamètre.

5. Tartinez les d'une mince couche de confiture puis avec les bouts des doigts recouvrez la surface avec la préparation pour la croûte.

6. Faites cuire à four doux 25 à 30 mn. ■

REMARQUE

Les amandes peuvent être remplacées par les cacahuètes.





Galettes
à l'orange

Ingrédients :

500 g de farine,
300 g de beurre ou de margarine,
200 g de sucre cristallisé,
2 œufs + 3 jaunes,
Zeste de 2 oranges,
1 sachet de levure,
1 pincée de sel.

Préparation :

1. Mélangez la farine avec le sel et la levure, faites une fontaine, versez au centre le beurre fondu le sucre les 2 œufs, 2 jaunes et les zestes d'oranges.

2. Mélangez avec les doigts puis pétrissez rapidement jusqu'à ce que vous obteniez une pâte bien liée.

3. Mettez la au frais pendant 1 h.

4. Etalez la ensuite sur une table farinée à 5 mm d'épaisseur, découpez des petites galettes à l'aide d'un emporte pièces ou d'un verre.

5. Déposez les sur une plaque farinée, enfournez à four chaud 15 à 18 mn.

6. Conservez les dans une boite qui ferme hermétiquement. ■

SUGGESTION

Vous pouvez ajouter un zeste de citron en plus de celui des oranges.



Petits gâteaux *marbrés*



Ingrédients :

150 g de farine,
150 g de sucre glace,
150 g de beurre,
2 œufs,
1 pincée de sel,
Vanille,
1 petite tasse à café de lait,
1/2 paquet de levure,
1 c à soupe de cacao,
1 pincée de sel.

Préparation :

1. Travaillez le beurre ramolli avec le sucre et la pincée de sel, joignez les jaunes d'œufs, la farine, le lait et la levure.

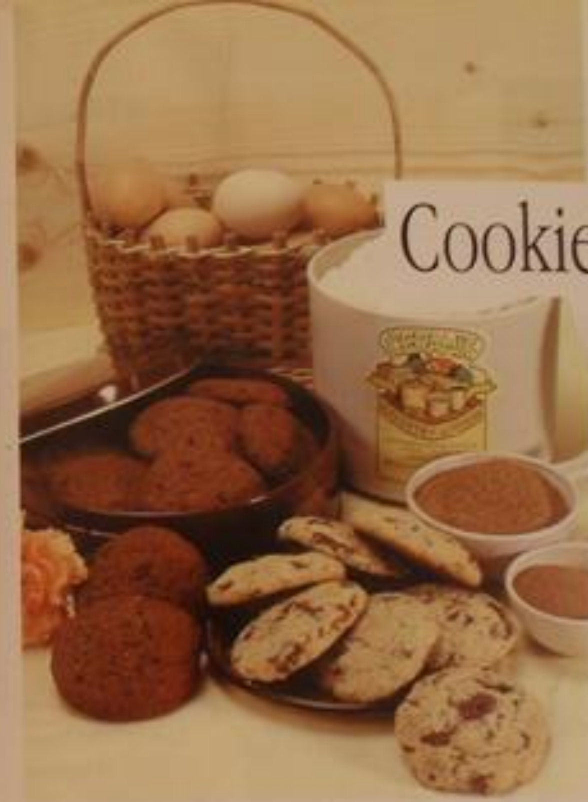
2. Montez les blancs en neige et joignez les délicatement à la pâte.

3. Divisez la en deux, parfumez l'une à la vanille et l'autre au cacao tamisé.

4. Garnissez des petits moules avec des godets ou des (caissettes) en papier blanc, remplissez les aux 3/4 de pâte en faisant alterner la pâte à la vanille et la pâte au chocolat.

5. Faites cuire à four moyen 20 à 25 mn.

6. Vous pouvez les decorez à l'aide d'une seringue comme sur la photo avec du chocolat noir fondu au bain marie avec une noisette de beurre ou 1 cuillère à soupe de crème fraîche. ■



Cookies *au cacao*

Ingrédients :

400 g de farine,
250 g de beurre,
200 g de sucre,
2 œufs,
2 c à soupe de cacao,
200 g de chocolat noir,
1/2 c à café de cannelle,
1 paquet de levure,
2 pincées de sel.

Préparation :

1. Melangez la farine avec la levure et le sel.

2. Travaillez le beurre ramolli avec le sucre, joignez les œufs la cannelle et le cacao, incorporez alors la farine.

3. Coupez les tablettes de chocolat avec un couteau en très petits bouts, ajoutez les à la pâte.

4. Formez des petites boules, aplatissez les légerement, posez les sur une plaque farinée.

5. Enfournez à four moyen 18 à 20 mn. ■

CONSEIL

pour que le chocolat ne fonde pas entre vos mains, mettez le dans un sac en plastique puis frappez le avec un rouleau à pâtisserie jusqu'à obtention d'une sorte d'éclats.

SUGGESTION

Vous pouvez supprimer le cacao vous obtiendrez des cookies parfumée seulement à la cannelle et de couleur plus claire.



M'semen *farcie*

Ingrédients :

500 g de semoule très fine,
4 œufs,
1/2 verre de sucre cristallisé,
2 sachets de vanille,
1/2 c à café de sel,
Huile.



Préparation :

1. Tamisez la semoule dans un grand récipient, saupoudrez la de sel, puis mouillez avec de l'eau en remuant dès que la pâte commence a se former, pétrissez la énergiquement en mouillant de temps en temps jusqu'à ce qu'elle devienne souple, couvrez la avec un torchon propre, laissez la reposer 1/4 h, puis reprenez la et pétrissez la à nouveau, quand elle commencera à faire des bulles la pâte est prête.

2. Versez l'huile dans un bol, mouillez vos doigts coupez des boules de la grosseur d'un abricot en serrant la pâte entre le pousse et l'index, laissez reposer 1/4 h; cassez les œufs dans un bol joignez le sucre et la vanille, mélangez avec une fourchette.

3. Prenez une boule de pâte, huilez vos doigts et les 2 faces de la boule sur une plan également huile, étendez la d'abord avec les doigts ensuite étirez la pour la rendre très fine.

4. Versez une cuillère du mélange sucre-œufs au milieu de la feuille de pâte, pliez alors les 2 côtes de la feuille en couvrant la préparation aux œufs, pliez aussi les 2 autres côtes pour obtenir un carré.

5. Préparez un bain d'huile chaud, plongez délicatement le carré dans la poêle puis avec une cuillère jetez l'huile chaude sur la surface qui gonflera, laissez dorer un côté, retournez à l'aide d'une cuillère et une fourchette.

6. Posez dans un couscoussier sur un côté pour faire égoutter l'excédent d'huile, servez les chaudes. ■

Galette traditionnelle

au beurre



Ingrédients :

4 mesures de farine,
1 mesure de beurre fondu,
1 c à café de sel,
1 c à café de safran,
Eau.

Préparation :

1. Mélangez la farine avec le sel, le safran, faites une fontaine, versez le beurre fondu, travaillez ensemble le beurre et la farine.

2. Aspergez d'eau pour avoir une pâte tout en pétrissant (elle doit être assez ferme). Etalez la sur un plan fariné à 1/2 cm d'épaisseur.

3. Faites chauffer une tôle sur le feu une (taoua) ou carrément un Tadjine.

4. Baissez le feu et mettez votre galette à cuire sur les deux faces à petit feu, vous pouvez aussi la couper en losanges si vous trouvez des difficultés à faire cuire la galette entière.

5. Servez la très chaude. ■

REMARQUE

Cette galette très facile à préparer et très bonne, fera la joie de la famille.
Le beurre peut être remplacé par la margarine.



Ghribia *à l'huile*

Ingrédients :

2 verres d'huile,
1 verre pas très plein de sucre cristallisé,
3 sachets de sucre vanille ou 1/2 c d'arôme vanille en poudre,
1/2 paquet de levure,
3 à 4 verres de farine selon l'absorbation,
Cannelle fraîchement moulue,
1 œuf.

REMARQUE

Cette Ghribiya dite (Dziria) est très économique et le fait de la préparer avec du sucre cristallisé et de la levure la rend croquante et fondante à la fois.



Préparation :

1. Travaillez l'huile avec le sucre, le sucre vanille ou l'arôme et l'œuf, joignez la farine tamisée avec la levure par petite quantité jusqu'à obtention d'une pâte pouvant se rouler en boules.

2. Formez alors votre Ghribiya en forme de petits dômes légèrement aplatis.

3. Posez sur une plaque farinée, décorez d'une pincée de cannelle sur le sommet.

4. Faire cuire à four doux. ■

Ghribia *à la farine grillée*

Ingrédients :

2 1/2 mesures de farine,
1 mesure de beurre ou de margarine ramolli,
1 mesure pas très pleine de sucre glace,
3 sachets de sucre vanille ou 1/2 c d'arôme vanille en poudre.



Préparation :

1. Faire griller dans une poêle 1 mesure de farine à petit feu en remuant avec une cuillère ou une spatule en bois jusqu'à ce qu'elle devienne bien dorée (comme on fait pour la semoule de la Tammina).

2. Versez la ensuite dans un autre ustensile et laissez la refroidir. Passez la au tamis fin.

3. Travaillez le beurre ramolli avec le sucre et la vanille jusqu'à ce qu'il devienne comme une crème mousseuse.

4. Joignez les 2 farines en remuant jusqu'à obtention d'une pâte.

5. Partagez la en boule de la grosseur d'une petite orange, façonnez la en boudin avant 2 cm de diamètre.

6. Dessinez des stries sur toute la surface du boudin avec le dos d'une fourchette, coupez alors en losanges, passez la lame d'un couteau sous les losanges pour les décoller.

7. Posez les ensuite sur une tôle farinée, faite cuire à four très doux 18 à 20 mn. ■